

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	سلامة الأغذية	الرمز والكود	غ ٥٢٨	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يتعرف على دور ووظيفة مكونات الغذاء وعلاقتها بسلامة الغذاء وجودته.
٢-١	يتعرف على فساد الأغذية والأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء والتحكم في التصنيع الغذائي لإنتاج غذاء آمن.
٣-١	يتعرف على المخاطر (تحليل المخاطر - نقاط التحكم الحرجة - الرقابة - قياس المخاطر - إدارة المخاطر).
٤-١	يتعرف على تأثير تكنولوجيا التصنيع على سلامة الغذاء - دستور الممارسات الصحية - الشؤون الصحية للعاملين.

٢. مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على صفات الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية لمختلف المنتجات الغذائية.
٢-أ	يحدد دور طرق التصنيع الغذائي وميكروبيولوجيا الأغذية في سلامة الأغذية.
٣-أ	يتفهم صحة الغذاء والأمراض المنتشرة وكيفية منعها أو مقاومتها وطرق علاجها.
٤-أ	يقيم المخاطر وعوامل السلامة في الغذاء.
٥-أ	يلم بالقوانين والتشريعات المختلفة والربط بين تكنولوجيا المعلومات وسلامة الغذاء.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يدرك سلامة الغذاء وكيفية التطبيق لعناصر الجودة وفوائد ذلك.
٢-ب	يوضح دور مكونات الغذاء والملوثات في صحة وسلامة المستهلك.
٣-ب	يناقش إدارة المخاطر وما تحققه سلامة الغذاء على الإقتصاد القومي.
٤-ب	يقوم بتحليل ووصف الأمراض المنتشرة خلال الغذاء ومصادرها والأعراض والتحكم فيها.

المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يطبق نظم فحص الغذاء - مخاطر التسمم والمؤثرات الصحية ومسبباتها وكيفية منعها.
٢-ت	يملك المقدرة على معرفة أنواع العيوب والفساد الكيماوي والميكروبي في الغذاء وسلامته.
٣-ت	يحلل مكونات الغذاء والملوثات لتقدير السلامة.

ت-٤	يقيم أداء العمليات الخاصة بمطابقة المواصفات القياسية والقوانين الغذائية والتشريعات.
ت-٥	يقدر سلامة الأغذية السريعة التحضير وكذلك المحتوى الميكروبي الذي يسبب الفساد وانتشار الأوبئة والأمراض.

ت-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يعمل كفرد في مجموعة صغيرة أو جزء من فريق كبير.
ث-٢	يقوم بإعداد وكتابه التقارير العلمية والفنية.
ث-٣	يعرض النتائج وتحليلها إحصائياً وإقتراح الحلول لأي مشكلة فنية أو عملية.
ث-٤	يتعامل مع تكنولوجيا المعلومات وتقنيات الحاسب الآلي.
ث-٥	يوصل التعلم الذاتي في مجال تخصصه.

٣. محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

الموضوع	النظري (ساعة)	العملي (ساعة)	الإجمالي (ساعة)
يتعرف على دور ووظيفة مكونات الغذاء وعلاقتها بالسلامة والجودة.	٤	٤	٦
فساد الأغذية والأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء والتحكم في التصنيع الغذائي لإنتاج غذاء آمن.	٤	٤	٦
المخاطر (تحليل المخاطر - نقط التحكم الحرجة - الرقابة - قياس المخاطر - إدارة المخاطر).	٤	٤	٦
تأثير تكنولوجيا التصنيع على سلامة الغذاء	٤	٤	٦
دستور الممارسات الصحية للعاملين	٤	٤	٦
تنظيف و تطهير منشآت الأغذية	٤	٤	٦
مصادر تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة	٤	٤	٦
اجمالي عدد الساعات	٢٨		

الدروس العملية

الموضوع	العملي (ساعة)
يتعرف على دور ووظيفة مكونات الغذاء وعلاقتها بالسلامة والجودة.	٤
فساد الأغذية والأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء والتحكم في التصنيع الغذائي لإنتاج غذاء آمن.	٤
المخاطر (تحليل المخاطر - نقط التحكم الحرجة - الرقابة - قياس المخاطر - إدارة المخاطر).	٤
تأثير تكنولوجيا التصنيع على سلامة الغذاء	٤
دستور الممارسات الصحية للعاملين	٤
تنظيف و تطهير منشآت الأغذية	٤
مصادر تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة	٤
اجمالي عدد الساعات	٢٨

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المواضيع الأساسية يتم تدريسها من خلال المحاضرات والواجبات
٢-٤	تدريبات معملية وتمارين
٣-٤	مناقشات بواسطة المتحدثين من الخارج

٤-٤	عرض الطلاب شفهيًا لإختبارهم بالنسبة للمقدرة على مناقشة المشاكل المختلفة.
٥-٤	الإدارة والمقارنة لمعرفة المقدرة على أداء العرض.

أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والاتصال والإدراك
٢-٥	الإختبارات الدورية	المعرفة والفهم والتحصيل
٣-٥	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	المعرفة والفهم والمهارات العلمية
٤-٥	الإمتحان الشفوي	مهارات المعرفة القدرة على التعبير والاتصال - درجة الاستيعاب.
٥-٥	الإمتحان العملي	المهارات المهنية والخبرة العملية
٦-٥	الإمتحان النظري	المعرفة الكلية والإلمام وفهم واستيعاب المقرر والمهارات الذهنية

٥. الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%
٢-٦	امتحان شفوي	الأسبوع الرابع عشر	٥%
٣-٦	امتحان عملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٤-٦	امتحان نهائي	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
	إجمالي الدرجة		١٠٠%

٦. قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية ١) مخاطر المواد المضافة في المنتجات الغذائية د/ محمد محمد هاشم ٢٠٠٢ ٢) سلامة الغذاء: الهاسب وتحليل المخاطر د/ لطفى فهمى حمزاوى ٢٠٠٤ ٣) المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية د/ عبد الله محمد جعفر ٢٠٠٦
٣-٧	كتب أجنبية Advances in non-thermal processing of foods by S. Srivastava. Fundamentals of food processing technology by W.a Gould USA 1997.
٤-٧	دوريات ونشرات International journal of food microbiology Journal of agricultural and food chemistry Food and bio products processing Journal of food safety Food biotechnology Journal of food quality Food chemistry Journal of food biochemistry Food microbiology Journal of food science Food research international
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت www.sciencedirect.com http://www.e-journals.org/microbiology/ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/

<http://www.highwire.org/>
<http://www.adsa.org>
<http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html>
<http://home.howstuffworks.com/food-preservation.htm>
<http://www.uen.org/Lessonplan/preview.cgi?LPid=1169>

٧. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	معاونات التعلم (السيورة - أجهزة العرض)
٢-٨	معامل وقاعات التدريس
٣-٨	أجهزة معملية
٤-٨	حاسبات آلية
٥-٨	تسهيلات للعمل الميداني - زيارات ميدانية

ثالثاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية					المهارات الذهنية					المعرفة والفهم					موضوعات المقرر
	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	
																الدروس النظرية
	√	√	√	√	√				√	√			√	√		التعرف على دور ووظيفة مكونات الغذاء وعلاقتها بالسلامة والجودة.
√		√	√			√	√				√	√				فساد الأغذية والأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء والتحكم في التصنيع الغذائي لإنتاج غذاء آمن.
√	√		√	√	√	√	√	√						√	√	المخاطر (تحليل المخاطر - نقط التحكم الحرجة - الرقابة - قياس المخاطر - إدارة المخاطر).
		√	√	√	√				√	√	√			√	√	تأثير تكنولوجيا التصنيع على سلامة الغذاء
√	√		√		√				√					√	√	دستور الممارسات الصحية للعاملين
√	√	√	√	√	√	√	√		√	√	√			√	√	تنظيف و تطهير منشآت الأغذية
	√	√	√		√	√	√		√	√	√			√	√	مصادر تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة
																الدروس النظرية
	√	√	√	√	√				√	√			√	√		التعرف على دور ووظيفة مكونات الغذاء وعلاقتها بالسلامة والجودة.
√		√	√			√	√				√	√				فساد الأغذية والأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء والتحكم في التصنيع الغذائي لإنتاج غذاء آمن.
√	√		√	√	√	√	√	√						√	√	المخاطر (تحليل المخاطر - نقط التحكم الحرجة - الرقابة - قياس المخاطر - إدارة المخاطر).
		√	√	√	√				√	√	√			√	√	تأثير تكنولوجيا التصنيع على سلامة الغذاء
√	√		√		√				√					√	√	دستور الممارسات الصحية للعاملين
√	√	√	√	√	√	√	√		√	√	√			√	√	تنظيف و تطهير منشآت الأغذية
	√	√	√		√	√	√		√	√	√			√	√	مصادر تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د/ علي حسن خليل	أ.د/ محمود محمد مصطفى